**益阳市第二届职业技能大赛**

**茶**

**艺**

**师**

**竞**

**赛**

**项**

**目**

益阳市职业技能竞赛组织委员会

2023年08月

**目录**

[一、竞赛标准 1](#_Toc31423)

[二、竞赛形式、竞赛规则 1](#_Toc24295)

[三、竞赛规则及要求 1](#_Toc23397)

[1.规定茶艺演示 1](#_Toc15162)

[2.茶汤质量比拼 2](#_Toc27459)

[3.自创茶艺演示 2](#_Toc15933)

[4.口试 3](#_Toc26366)

[（1）规定茶艺演示比赛流程 4](#_Toc26336)

[（2）茶汤质量比拼比赛流程 5](#_Toc6968)

[（3）自创茶艺演示比赛流程 5](#_Toc15077)

[（4）口试比赛流程 6](#_Toc23471)

[四、评分规则、标准与细则 7](#_Toc6156)

[自创茶艺演示评分标准与评分细则 10](#_Toc27701)

## 一、竞赛标准

根据《茶艺师》国家职业标准职业资格三级（高级技能）为基础，适当引入四级和二级的部分内容；并结合当前茶艺师职业发展的需要，增加相关新知识、新技能、新技术、新设备等有关内容。

## 二、竞赛形式、竞赛规则

#### （一）竞赛形式

以个人形式参赛。

#### （二）竞赛内容

试题分为操作试题和口试题。操作试题分为规定茶艺演示、茶汤质量比拼和自创茶艺演示三个模块。口试题为单选题与判断题。

## 三、竞赛规则及要求

#### （一）竞赛要求及时间

### 1.规定茶艺演示

（1）本模块指定绿茶玻璃杯泡法、红茶瓷盖碗泡法、乌龙茶紫砂壶双杯（品茗杯、闻香杯）泡法共3套基础茶艺。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由组委会提供，分别为绿茶、红茶、乌龙茶。

（2）选手抽签确定组别和茶样后，了解该茶样品质特征；再分组进行冲泡演示，每组人数3～5人，具体根据参赛选手实际人数，由裁判长确定；选手备具、备水时间15分钟，演示时间为6～10分钟。演示过程不需要解说。

（3）绿茶规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温杯—置茶—浸润泡—摇香—冲泡—奉茶—收具—端盘退场；

红茶规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温盖碗—置茶—冲泡—温盅及品茗杯—分茶—奉茶—收具—端盘退场；

乌龙茶规定茶艺基本演示步骤：备具—端盘上场—布具—温壶—置茶—冲泡—温品茗杯及闻香杯—分茶—奉茶—收具—端盘退场。

### 2.茶汤质量比拼

茶汤质量比拼是在中国茶道精神指导下，以冲泡出高质量的茶汤为目的，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质的表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，由组委会提供，分别为绿茶、乌龙茶、红茶、黑茶。

选手抽签确定茶样后，对茶样进行品质鉴别，时间为30分钟；再从组委会提供的茶具中选择与所泡茶样相匹配的器具，同时准备茶叶和泡茶用水，时间为10分钟；带上茶、水、器进入冲泡区域，布置茶席后进行冲泡，冲泡三次。比赛时间为 10～15 分钟。

### 3.自创茶艺演示

自创茶艺演示是在中国茶道精神指导下，以泡好一杯茶汤、呈现茶艺之美为目的，选手自行设定主题、茶席和背景、流程、音乐，并将现场解说、演示等融为一体的茶艺比赛形式。作品主题、所用茶品不限，但必须含有茶叶。可由0-2名助演人员协助选手完成比赛，助演人员检录时与参赛选手同样确认身份。

比赛时间为 8～15 分钟。现场布置时间不超过10分钟（不计入比赛时间）。在裁判员宣布“比赛开始”后开始操作，比赛结束前2分钟提醒选手二次“离比赛结束还有2分钟”；选手完成比赛，举手示意。比赛不足8分钟扣2分，比赛15分钟后，每超过30秒，扣总分2分，超时不足30秒按30秒计算，以此类推；超时2分钟不予继续比赛，裁判根据选手完成部分进行评判计分。

自创茶艺作品主题要求符合社会主义核心价值观，弘扬中国精神，弘扬中国茶道精神，弘扬正能量，请选手自行把关。各选手的自创茶艺作品，必须先进行主题审核。赛前10天，上报自创茶艺作品的文本、解说词、音乐和背景，由裁判员进行审核，如有不妥，建议更换作品或取消参赛资格。

自创茶艺文本，字数要求不少于 600 字，包括主题思想、创作思路、茶叶品名、背景与茶席、茶艺音乐、创新点和演示流程，于报到时提交，提交后不得修改。

### 4.口试

共5题，其中3个选择题，2个判断题，每题1分，共5分。

#### （二）竞赛规则及要求

#### 1.选手须携带居民身份证、参赛证并着工作服参赛，但服装和和身体各部位均不得出现参赛队和所在单位的任何标识，也不得出现选手的任何个人信息；选手应按组别场次规定时间进入检录场地，抽签确定本场次参赛顺序或工位号牌，领取号牌后由引导员引导进入赛场。比赛开始后不得入场参赛。

#### 2.茶样准备

（1）规定茶艺演示茶样准备：绿茶、红茶、乌龙茶三大茶类，每类各选取一款茶样，组成三套样。

（2）茶汤质量比拼茶样准备：绿茶、乌龙茶、红茶、黑茶四大茶类，组成三套样，茶样经茶叶感官审评专家评审，确保品质等级相当。以上用于比赛的茶样，均需有关部门质检部门的检测报告，符合食品安全国家标准。

（3）各类比赛用茶的具体茶样经专家委员会讨论后，由裁判长决定。

（4）自创茶艺演示茶样由选手自备。

#### 3.比赛流程

### （1）规定茶艺演示比赛流程

抽规定分组签：选手检录后抽规定分组签，并签字确认。

抽顺序签：选手抽取组内顺序签，并将顺序签贴于左胸前，并签字确认。了解茶叶品质，准备茶、水、器：选手根据分组顺序依次进入准备间，独立准备所需的茶、水、器。时间10分钟。

规定茶艺演示：以组为单位，每场比赛4～6人。选手根据组内顺序签的序号大小，从小到大依次上场和入席。演示时间为6～10分钟。

### （2）茶汤质量比拼比赛流程

抽取茶叶品质评鉴分组签：选手抽取茶汤质量比拼分组签，并签字确认。

抽顺序签：选手按照分组签所示时间，提前15分钟检录，抽取入场顺序签，并签字确认。将顺序签贴于左胸前，并根据签号从小到大依次进入准备间。

抽茶样套别签：裁判长抽签确定茶样套别。每组抽一次签。

抽茶类签：选手按顺序进入准备间后，抽取茶类签。

茶叶品质鉴别：选手对所冲泡的茶样用感官审评器具，进行感官审评，正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的品质特征，填写答卷。时间30分钟。

准备茶、水、器：选手称取茶叶品质评鉴时抽取的茶样，独立准备泡茶所需的茶、水、器。时间15分钟。

茶汤质量比拼：选手抽取组内上场顺序签，并根据签号从小到大依次上场，每次1人。时间10～15分钟。无需自我介绍，不得透露或暗示个人信息，一经发现，按作弊处理。

### （3）自创茶艺演示比赛流程

抽取自创茶艺演示分组签：选手抽取自创茶艺演示分组签，并签字确认。

抽顺序签：选手按照分组签所示时间，提前30分钟检录，抽取上场顺序签，将顺序签贴于左胸前，根据签号从小到大依次上场。

自创茶艺演示：选手茶席布置自上台起，至布置完毕，需控制在5分钟以内。选手演示个人原创的茶艺作品。演示时间 8～15 分钟。

### （4）口试比赛流程

自创茶艺结束后，裁判组长现场抽取试题箱中的口试题目，并现场拆封，确保题目保密。裁判组长现场提问。在规定5分钟内回答完毕。

口试题公布方式：按照保密工作要求由裁判长组织裁判员命题，试题范围为三级为主，包含部分二、一级的基本知识，试题保密，签署保密协议，赛前不公开。最终公开时间为该选手自创茶艺结束后从试题箱中抽取试题时，由自创茶艺裁判组长现场公布试题，由选手现场一一作答。

4.在比赛中，选手除回答裁判的提问外，不得对裁判透露自己的姓名、学校、参赛队和其他任何个人信息。

5.比赛期间，选手必须严格遵守操作规程，确保设备和人身安全，接受评委的监督和警示。若由选手因素造成设备问题，无法进行比赛，评委组长有权终止该选手比赛；若由非选手个人因素造成设备问题，由评委组长视具体情况做出裁决；选手在竞赛过程中不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经评委组长同意后作特殊处理。

6.选手不允许携带任何纸质资料、通讯工具和规定自备以外的存储设备等进入赛场；在开赛信号开始后开始操作。比赛终止后，选手不得再进行任何与比赛有关的操作。

7.参赛选手在竞赛过程中须主动配合裁判的工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，须通过领队以书面形式向竞赛仲裁监审委员会提出申诉。

8.参赛选手应服从大赛组委会的指挥和安排，爱护竞赛现场的设备和器材。

## 四、评分规则、标准与细则

#### （一）竞赛评分规则

满分100分，其中，规定茶艺演示为竞赛成绩的35%、茶汤质量比拼为竞赛成绩的30%、自创茶艺演示为竞赛成绩的30%、口试题为竞赛成绩的5%。

竞赛由多位裁判员根据选手规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示、口试题竞赛情况及评分标准分别进行独立评分，取裁判员的平均分为选手该项目的实得分。

#### （二）选手竞赛总成绩

选手竞赛总成绩由规定茶艺演示、茶汤质量比拼、自创茶艺演示、口试题组成，由高往低排列，得分高者，名次在前，在总成绩相同的情况下，比较规定茶艺演示成绩，如还出现并列名次，再比较茶汤质量比拼成绩，如还出现并列名次，再比较自创茶艺演示成绩，如还出现并列名次，再比较口试题竞赛成绩。

#### 竞赛评分标准与细则

规定茶艺演示评分标准与评分细则

第 组 选手顺序号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值分配 | 要求和  评分标准 | 扣分细则 | 扣分 | 得分 |
| 1 | 礼仪  仪表  仪容  10分 | 2 | 发型、服饰端庄自然 | 1.发型、服饰尚端庄自然，扣0.5分  2.发型、服饰欠端庄自然，扣1分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 形象自然、得体，优雅，表情自然，具有亲和力 | 1.表情木讷，眼神无恰当交流，扣1分  2.神情恍惚，表情紧张不自如，扣2分  3.妆容不当，扣1分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 动作、手势、站立姿、坐姿、行姿端正得体 | 1.坐姿、站姿、行姿尚端正，扣1分  2.坐姿、站姿、行姿欠端正，扣2分  3.手势中有明显多余动作，扣3分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 茶席  布置  10分 | 5 | 器具选配功能、质地、形状、色彩与茶类协调 | 1.茶具色彩欠协调，扣1分  2.茶具配套不齐全，或有多余，扣2分  3.茶具之间质地、形状不协调，扣3分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 器具布置与排列有序、合理 | 1.茶具、席面欠协调，扣1分  2.茶具、席面布置不协调，扣2分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 茶艺  演示  45分 | 15 | 水温、茶水比、浸泡时间设计合理，并调控得当 | 1.不能正确选择所需茶叶扣8分  2.冲泡程序不符合茶性，洗茶，扣5分  3.选择水温与茶叶不相适宜，过高或过低，扣3分  4.水量过多或太少，扣2分  5.其它因素扣分 |  |  |
| 15 | 操作动作适度，顺畅，优美，过程完整，形神兼备 | 1.操作过程完整顺畅，稍欠艺术感，扣2分  2.操作过程完整，但动作紧张僵硬，扣3分  3.操作基本完成，有中断或出错二次及以下，扣5分  4.未能连续完成，有中断或出错三次及以上，扣8分  5.其它因素扣分 |  |  |
| 10 | 泡茶、奉茶姿势优美端庄，言辞恰当 | 1.奉茶姿态不端正，扣1分  2.奉茶次序混乱，扣2分  3.不行礼，扣3分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 布具有序合理，收具有序 | 1.布具、收具欠有序，扣1分  2.布具、收具顺序混乱，扣2分  3.茶具摆放欠合理，1分  4.茶具摆放不合理，扣2分  5.其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 茶汤  质量  30分 | 15 | 茶的色、香、味等特性表达充分 | 1.未能表达出茶色、香、味其一者，扣3分  2.未能表达出茶色、香、味其二者，扣5分  3.未能表达出茶色、香、味其三者，扣8分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 8 | 所奉茶汤温度适宜 | 1.温度略感不适，扣1分  2.温度过高或过低，扣2分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 7 | 所奉茶汤适量 | 1.过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一），扣1分  2.各杯不均，扣2分  3.其他因素扣分 |  |  |
| 5 | 时间  5分 | 5 | 在6分钟～10分钟内完成茶艺演示 | 1.误差2分钟（含）以内，扣1分  2.误差2分钟～3分钟（含），扣2分  3.超过5分钟，扣5分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 合计 | | | | | |  |

裁判签名： 年 月 日

茶汤质量比拼评分标准与评分细则

第 组 选手顺序号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值分配 | 要求和  评分标准 | 扣分细则 | 扣分 | 得分 |
| 1 | 茶叶  品质  鉴别  20分 | 20 | 能正确判断茶样的外形、汤色、香气、滋味、叶底的优点与缺点 | ⑴ 正确描述茶样的优缺点9个（含）以上，不扣分  ⑵ 正确描述茶样的优缺点7～8个，扣4分  ⑶ 正确描述茶样的优缺点5～6个，扣8分  ⑷ 正确描述茶样的优缺点3～4个，扣12分  ⑸ 正确描述茶样的优缺点1～2个，扣16分  ⑹ 正确描述茶样的优缺点0个，扣20分  ⑺ 其它因素扣分 |  |  |
| 2 | 茶汤  质量  50分 | 10 | 汤色明亮，深浅适度 | 1.过浅或过深，扣1分  2.混浊、欠清澈，或有茶渣，扣1分  3.暗沉、欠明亮，扣1分  4.三泡之间汤色差异过大，扣1分  5.其它因素扣分 |  |  |
| 15 | 汤香持久，能表现所泡茶叶品质特征 | 1.香低不持久，扣1分  2.茶香不纯正、有异味，扣1分  3.茶品具备的香型特征不显，扣2分  4.沉闷不爽，扣2分  5.其它因素扣分 |  |  |
| 15 | 滋味浓淡适度，能突出所泡茶叶的品质特色 | 1.略浓或略淡，扣1分  2.过浓或过淡，扣2分  3.茶品本具备的滋味特征表现不够，扣2分  4.三泡之间滋味差异大、均衡度或层次感差，扣2分  5.弃汤，扣1分  6.三泡混合，扣1分  7.其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 所奉茶汤温度适宜 | 1.略高或略低，扣2分  2.过高或过低，扣4分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 所奉茶汤适量 | 1.过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一）扣1分  2.各杯不匀，扣1分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 礼仪  仪容  神态  5分 | 5 | 仪容、神态自然端庄，站姿、坐姿、行姿大方，礼仪规范 | 1.发型、服饰欠自然得体，妆容过浓，扣1分  2.动作、手势、姿态欠端正，扣1分  3.动作、手势、姿态不端正，扣2分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 说茶  10分 | 10 | 表达清晰、色香味描述准确，亲和力、感染力强 | 1.茶品色、香、味描述不准确，扣1分  2.亲和力不强，扣1分  3.茶品辨认错误，扣5分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 5 | 冲泡  过程  10分 | 3 | 茶具准备有序，茶席布具有条理、合理 | 1.茶具准备不全，扣1分  2.茶席布具无序、不合理，扣1分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 4 | 冲泡程序契合茶理，动作自然，冲泡过程完整、流畅 | 1.冲泡不符合茶性，洗茶，扣2分  2.未能连续完成，扣1分  3.冲泡姿势矫揉造作，不自然，扣1分  4.奉茶姿态不端正，扣1分  5.其它因素扣分 |  |  |
| 3 | 收具动作有条理，干净、简洁 | 1.顺序混乱，茶具摆放不合理，扣0.5分  2.动作仓促，出现失误，扣0.5分  3.其它因素扣分 |  |  |
| 6 | 时间  5分 | 5 | 在10分钟～15分钟内完成演示 | 1.误差3分钟（含），扣1分  2.误差3分钟～5分钟（含），扣2分  3.超过5分钟，扣5分  4.其它因素扣分 |  |  |
| 合计 | | | | | |  |

裁判签名： 年 月 日

## 自创茶艺演示评分标准与评分细则

第 组 选手顺序号：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 分值分配 | | 要求和  评分标准 | | 扣分标准 | | 扣分 | 得分 |
| 1 | 创意  30分 | 15 | | 主题鲜明，立意新颖，有原创性；意境美好 | | 1.有立意，意境不足，扣2分  2.有立意，欠文化内涵，扣4分  3.无原创性，立意欠新颖，扣6分  4.其它因素扣分 | |  |  |
| 15 | | 茶席与背景有创意 | | 1.尚有创意，扣4分  2.有创意，欠合理，扣6分  3.布置、背景与主题不符，扣8分  4.背景喧宾夺主，扣10分  5.其它因素扣分 | |  |  |
| 2 | 礼仪  仪表  仪容  5分 | 5 | | 发型、服饰与茶艺演示类型相协调；  形象自然、得体，优雅；动作、手势、姿态端正大方 | | 1.发型、服饰与主题协调，欠优雅得体，扣0.5分  2.发型、服饰与茶艺主题不协调，扣1分  3.动作、手势、姿态欠端正，扣0.5分  4.动作、手势、姿态不端正，扣1分  5.其它因素扣分 | |  |  |
| 3 | 茶艺  演示  30分 | 8 | | 根据主题配置音乐，具有较强艺术感染力 | | 1.音乐情绪契合主题，长度欠准确，扣1分  2.音乐情绪与主题欠协调，扣1.5分  3.音乐情绪与主题不协调，扣2分  4.其它因素扣分 | |  |  |
| 16 | | 动作自然、手法连贯，冲泡程序合理，过程完整、流畅，形神俱备，符合美的规则 | | 1.能基本顺利完成，表情欠自然，扣1分  2.未能基本顺利完成，中断或出错二次以下，扣3分  3.未能连续完成，中断或出错三次以上，扣5分  4.有明显的多余动作，扣3分  5.其它因素扣分 | |  |  |
| 6 | | 奉茶姿态、姿势自然，言辞得当 | | 1.姿态欠自然端正，扣0.5分  2.次序、脚步混乱，扣0.5分  3.未行礼，扣1分  4.其它因素扣分 | |  |  |
| 4 | 茶汤  质量  25分 | 15 | | 茶汤色、香、味等特性表达充分 | | 1.未能表达出茶色、香、味其一者，扣2分  2.未能表达出茶色、香、味其二者，扣4分  3.未能表达出茶色、香、味其三者，扣6分  4.其它因素扣分 | |  |  |
| 5 | | 所奉茶汤温度适宜 | | 1.与适饮温度有相差，扣1分  2.过高或过低，扣2分  3.其它因素扣分 | |  |  |
| 5 | | 所奉茶汤适量 | | 1.过多（溢出茶杯杯沿）或偏少（低于茶杯二分之一），扣1分  2.分杯不匀，扣1分  3.其它因素扣分 | |  |  |
| 5 | 文本及  解说  5分 | 5 | | 文本阐释有内涵，讲解准确，口齿清晰，能引导和启发观众对茶艺的理解，给人以美的享受 | | 1.文本阐释无深意、无新意，扣0.5分  2.无文本，扣1分  3.讲解与演示过程不协调，扣0.5分  4.讲解欠艺术感染力，0.5扣分  5.解说不合时宜，扣1分  6.解说事先录制或部分录制，扣2分  7.其它因素扣分 | |  |  |
| 6 | 时间  5分 | 5 | | 在8分钟～15分钟内完成茶艺演示 | | 1.不足8分钟，扣1分  2.超过30秒，扣2分  3.超过规定时间2分钟，停止比赛  4.茶席布置时间超过5分钟，扣1分  5.其它因素扣分 | |  |  |
| 合计 | | | | | | | |  |  |
| 口试题 | | | | | | | | | |
| 理论口试题  5分 | | | 5 | | 现场正确回答茶知识单选题、判断题 | | 1.答错1题，扣1分  2.答错2题，扣2分  3.答错3题，扣3分  4.答错4题，扣4分  5.答错5题，扣5分 |  |  |
| 合计 | | | | | | | | |  |

裁判签名： 年 月 日

五、竞赛场地与设施

**1.规定茶艺演示项目赛场提供设施、设备清单表**

| 种类 | 设备名称 | 技术规格 | 数量 |
| --- | --- | --- | --- |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1200mm，宽：600mm，高：650mm | 1 |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：400mm | 1 |
| 绿茶玻璃杯泡法 | 盛放茶具：茶盘 | 长：500mm，宽：300mm | 1 |
| 盛水用具：玻璃壶 | 容量：1200mL | 1 |
| 泡茶用具：绿茶玻璃杯 | 高：85mm，口径：70mm，容量：200mL | 3 |
| 泡茶用具：玻璃杯垫 | 直径：120mm | 3 |
| 盛水用具：玻璃水盂 | 容量：600mL | 1 |
| 盛茶用具：竹茶荷 | 长：145mm，宽：55mm | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：80mm，高：160mm | 1 |
| 拨茶用具：茶匙 | 长：165mm | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长：380mm，宽：230mm | 1 |
| 乌龙茶双杯泡法 | 盛放茶具：双层茶盘 | 长：500mm，宽：300mm | 1 |
| 盛放茶具：奉茶盘 | 长：380mm，宽：230mm | 1 |
| 泡茶用具：紫砂壶 | 容量：110mL | 1 |
| 品茶用具：紫砂闻香杯 | 容量：25mL | 5 |
| 品茶用具：紫砂品茗杯 | 容量：25mL | 5 |
| 泡茶用具：紫砂杯垫 | 长：105mm，宽：55mm | 5 |
| 煮水用具：随手泡 | 容量：800mL | 1 |
| 盛茶用具：白瓷茶荷 | 长：100mm，宽：80mm | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：75mm，高：110mm | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 红茶瓷盖碗泡法 | 盛放茶具：茶盘 | 长：500mm，宽：300mm | 1 |
| 泡茶用具：白瓷盖碗 | 容量：150mL | 1 |
| 品茶用具：白瓷品茗杯 | 直径：65mm，高：45mm，容量：70mL | 3 |
| 泡茶用具：杯垫 | 长：75mm，宽：75mm | 3 |
| 盛汤用具：白瓷茶海 | 容量：220mL | 1 |
| 盛水用具：瓷壶 | 容量：500mL | 1 |
| 盛茶用具：白瓷茶荷 | 长：100mm，宽：80mm | 1 |
| 盛水用具：瓷水盂 | 容量：500mL | 1 |
| 盛茶用具：茶叶罐 | 直径：75mm，高：110mm | 1 |
| 拨茶用具：茶匙 | 长：170mm | 1 |
| 辅助用具：茶匙架 | 长：40mm | 1 |
| 辅助用具：茶巾 | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 备选用具：奉茶盘 | 长：380mm，宽：230mm | 1 |
| 泡茶用水 | 纯净水（应符合GB 5749 生活饮用水卫生标准） | | 1 |

**2.茶汤质量比拼赛场提供设施、设备清单表**

| 种类 | 设备名称 | 技术规格 | 数量 |
| --- | --- | --- | --- |
| 审评台 | 干性审评台 | 高：800～900mm，宽：600～750mm，台面为黑色亚光 | 1 |
| 湿性审评台 | 高：750～800mm，宽：450～500mm，台面为白色亚光 | 1 |
| 审评用具 | 审评盘 | 木质，白色无味，正方形，一角开有倒等腰梯形的缺口，外围边长：230mm，边高：33mm | 1 |
| 审评杯 | 白瓷，圆柱形，高66mm；外径67mm；容量150ml，具盖，杯口上缘有锯齿 | 1 |
| 审评碗 | 白瓷，碗高56mm；上口外径95mm；容量240ml | 1 |
| 叶底盘 | 黑色、正方形，外径边长100mm；边高15mm | 1 |
| 计时器 | 电子计时器，精确到秒。 | 1 |
| 茶匙 | 白瓷，容量10ml | 1 |
| 品茗杯 | 白瓷，容量：30～50ml | 1 |
| 电子秤 | 可精确到0.1g | 1 |
| 茶艺桌、凳 | 茶艺桌 | 长：1800～2000mm，宽：900mm，高：650mm | 1 |
| 茶艺凳 | 长：400mm，宽：300mm，高：400mm | 1 |
| 泡茶用具 | 白瓷壶 | 容量：140mL、160mL、200mL | 1 |
| 玻璃壶 | 容量：140mL、160mL、200mL | 1 |
| 紫砂壶 | 容量：110mL、130mL、160mL | 1 |
| 白瓷盖碗 | 容量：140mL、160mL、180mL | 1 |
| 玻璃盖碗 | 容量：140mL、160mL、180mL | 1 |
| 盛汤用具 | 白瓷茶海 | 容量：200mL、250mL、300mL | 1 |
| 玻璃茶海 | 容量：200mL、250mL、300mL | 1 |
| 紫砂茶海 | 容量：200mL、250mL、300mL | 1 |
| 品茶用具 | 白瓷品茗杯 | 容量：25mL、30mL、50mL、70mL | 6 |
| 玻璃品茗杯 | 容量：25mL、30mL、50mL、70mL | 6 |
| 紫砂品茗杯 | 容量：25mL、30mL | 6 |
| 紫砂闻香杯 | 容量：25mL、30mL | 6 |
| 盛茶用具 | 茶叶罐 | 直径：75mm，高：110mm | 1 |
| 茶荷 | 长：100mm，宽：80mm | 1 |
| 盛水用具 | 水盂 | 容量：500mL | 1 |
| 过滤用具 | 茶滤 | 直径：65mm | 1 |
| 煮水用具 | 随手泡 | 容量：1000mL | 1 |
| 辅助用具 | 茶道组 | 茶匙、茶则、茶针、茶漏、茶夹、茶匙筒 | 1 |
| 茶巾(白色、茶色) | 长：300mm，宽：300mm | 1 |
| 吐茶筒 | 盛放茶渣和废水的桶 | 1 |
| 茶匙架 | 长：40mm | 1 |
| 盖置 | 高：40mm | 1 |
| 杯垫 | 圆形和方形（尺寸不限） | 1 |
| 壶承 | 圆形和方形（尺寸不限） | 1 |
| 茶篮 | 长：390mm，宽：300mm，高：180mm | 1 |
| 奉茶盘 | 长：380mm，宽：230mm | 1 |
| 电子秤 | 可精确到0.1g | 1 |
| 泡茶用水 | 纯净水（应符合GB 5749 生活饮用水卫生标准） | | 1 |

**3.自创茶艺演示技能项目赛场提供设施、设备**

自创茶艺演示项目除了统一配备指定用水、电源及音响、麦克风（耳麦）等舞台设备外，其他演示器具需由参赛选手自备，如茶叶、器具、服饰、背景、音乐等。赛场提供茶艺桌（长：1200mm，宽：600mm，高：650mm）、茶艺凳（长：400mm，宽：300mm，高：400mm）、纯净水、电水壶等，可供选手选用。

建议：舞台尺寸：5.6（深）×9（宽）×0.2（高）

LED屏尺寸：4（高）×7（宽）

注：表中所列为每名选手可以使用的设备清单，也可自带桌椅。

附件1：

茶叶品质鉴别答题表

茶样号：选手得分：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 鉴别内容 | 优点 | 缺点 |
| 外形 |  |  |
| 汤色 |  |  |
| 香气 |  |  |
| 滋味 |  |  |
| 叶底 |  |  |

附件2：

自创茶艺演示文本及解说词

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 作者姓名： | 地区： | 作品名称：《 》 |
| 文本（字数要求不少于 600 字，请按照提纲逐项说明。可另附页。） | 1.主题思想  2.创作思路  3.茶叶品名  4.背景与茶席  5.茶艺音乐  6.演示流程  7.创新点 | |
| 解说词（字数不限，可另附页。） |  | |
| 本人承诺 | 本参赛作品为本人原创，作品相关所有内容均符合社会主义核心价值观。作品中不出现选手姓名；所泡茶叶质量安全。以上情况内容真实，如有虚假，本人承担一切责任。  承诺人签字： 时间： | |
| 推荐赛区审核意见 | 已对选送作品的主题、解说词、背景、音乐等内容进行全面审查，均符合《第二届全国技能大赛茶艺（国赛精选）项目技术工作文件》自创茶艺主题的要求。  审核人签字： 时间： | |
| 裁判长审核意见 |  | |
| 备注 | 请同时附上作品的背景与茶席照片（正面图、侧面图、局部特写，3张以上，每张2M以上）、背景和音乐等电子版材料。请打包发送，文件夹名为作品名称。请于赛前15天发送至指定邮箱。 | |